

CUVÉE PHARE 2002

CHÂTEAU BEAU RIVAGE

PRESENTATION

Situé sur les bords de la Garonne à Macau en Médoc, le domaine fait partie des propriétés classées en Bordeaux Supérieur.

ENCEPAGEMENT DU DOMAINE :

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

CONDITIONS CLIMATIQUES :

2002 a connu un temps froid et humide au début de l'été mais qui s'est ensuite transformé en été indien : chaud et sec.

LE MILLESIME 2001

C'est un millésime typique du style bordelais : riche, puissant et bien équilibré.

DEGUSTATION

COULEUR :

Belle brillance, plaisante à l'œil

NEZ :

Ton chaud, notes de vanille, de clous de girofles, d'épices et de fruits cuits.

BOUCHE:

Une très belle structure, de l'harmonie entre les fruits, les épices et le pain grillé pour ce vin luxueux qui a un fort potentiel de garde.

ACCORD METS-VINS :

Magret de canard saisi accompagné de pommes frites maison, agneau rôti, fromages affinés (Comté, Beaufort).

VITICULTURE

CEPAGES :

80% Merlot, 15% Petit Verdot, 5% Malbec

SURFACE : 8 hectares

LES SOLS : Palus enrichi en argiles limoneuses

DENSITE : 6600 pieds / hectare

RENDEMENT : 30 hectolitres / hectare

AGE DES VIGNES :

38 ans

TAILLE : Guyot double

VENDANGES : manuelles avec sélection parcellaire

MODE DE CULTURE :

conversion en agriculture biologique commencé en 2008. Certification pour la récolte 2011



VINIFICATION ET ELEVAGE

FERMENTATION :

Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves bois.

Pressurage puis cuvaison de 4 semaines. Fermentation Malo-lactique recherchée durant l'élevage en barriques.

ELEVAGE :

Elevage en fûts de chêne durant 24 mois avec 100% de barriques neuves.

POTENTIEL DE GARDE :

À boire dès à présent ou à conserver encore plusieurs années.

RECOMPENSES

- « Coup de Cœur » du Guide Hachette 2005
- Médaille d'Or Concours Mundus Vini (Allemagne)
- Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux

Château Beau Rivage

7, Chemin du Bord de l'Eau 33460 Macau-en-Médoc, France

45° 01' 23"N / 0° 60' 25" O

Tel : +33 (0)5.57.10.03.70

Fax : +33 (0)5.57.10.02.00

Email : chateau-beau-rivage@nadalie.fr

www.chateau-beau-rivage.com